

GETRÄNKE

Aperitif

Wergin hausgemachter Wermut versetzt mit ausgewählten Bio Botanicals		
pur auf Eis		4,90
fill up mit Tonic		6,90
Limoncello Spritz		5,90
Limo-Rosso	Limoncello, Wergin, Aperol für Negroni-Lovers	
So-secco	1/8 l	3,90 23,00
Rosé-Schaumwein, trocken		
Sosante	1/8 l	3,90 23,00
Schaumwein vom Gelben Muskateller, halbtrocken		
Soosser Aperolspritz mit Sosante		6,90
Orange Bliss (die perfekte alkoholfreie Alternative)		6,90

Soosser Weiß	1/8 l	2,20
G´spritzter	1/4 l	2,80
Bier Stiegl	0,33 l	3,90

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,33 l	2,50
Mineralwasser	0,75 l	4,50
Soosser Leitungswasser	1 l	0,80
Traubensaft vom Zweigelt/Merlot	1/8 l	2,20
Traubensaft gespritzt	1/4 l	2,80
Holundersaft gespritzt	1/4 l	2,50
Almdudler	0,35 l	3,10
Frucade	0,35 l	3,10

Bouteillenwein Weiß	1/8 l	0,75 l
Aureus X 2025	3,00	17,50
Gemischter Satz, 10 Rebsorten, trocken, feine Exotik		

Welschriesling 2025	2,90	17,00
trocken, spritzig, frisch		

Grüner Veltliner 2025	2,90	17,00
trocken, grüner Apfel, reife Birne		

Riesling Leopold 2025	3,00	17,50
trocken, elegantes Rieslingbukett		

Chardonnay 2025	3,00	17,50
trocken, feine Exotik, unfiltriert		

Gelber Muskateller 2025	3,00	17,50
trocken, feines Bukett, Hollunder & Muskat		

Gelber Muskateller süß 2025	3,10	18,00
fruchtig, elegante Restsüße		

Weinspezialitäten

SOL Y MAR 2024	3,00	17,50
Eine Hommage an unsere Lieblingsdestination - diese Cuveé aus Chardonnay & Riesling mit exotischen Fruchtnoten und salziger Mineralik macht Lust auf Meer.		

Chardonnay Madera 2022	3,50	21,00
fruchtig, elegant, 18 Monate in Barrique		

Grüner Veltliner „Harterberg“ 2023	3,20	19,00
GV in seiner reinsten Form, vollmundig		

Rosé 2025	2,90	17,00
trocken, feine Aromatik		

Bouteillenwein Rot	1/8 l	0,75 l
Thermenregion DAC Blauer Portugieser 2024	2,80	16,00
Gebietswein, trocken, fein und mild		
Thermenregion DAC Zweigelt 2024	3,00	17,50
Ortswein, trocken, fruchtig, Beerennoten		
Thermenregion DAC St. Laurent „Schön“ 2023	3,30	19,00
Thermenregion Trophy 2025 Riedenwein, trocken, vollmundig, fruchtig		
Merlot 2022	4,30	25,00
trocken, kräftig, gehaltvoll, 12 Monate im Barrique		
Gamingerhof 2023	4,50	27,00
Cuvée aus Cabernet und Merlot, 14 Monate im Barrique		

Zu jeder Bouteille Wein servieren wir gerne unser
Soosser Leitungswasser kostenlos dazu.

Brände		
hausgemachter Limoncello	2cl	3,50
Trebernbrand	2cl	3,50
Traubenbrand- Muskat	2cl	3,50
Nusslikör	2cl	3,50

Kaffee „Nespresso“ Hauskaffee		3,80
mit Schlag		4,20

Ab Hof-Verkauf gerne bei der Schank

SPEISEN & GETRÄNKE

G

Wein & Heuriger
Ganneshofer

SPEISEN

zum Start...		
Felberer´s Frischkäsegupferl (Kuh) Kernöl/Zwiebel	6,90	
mit Puchegger Rauchschinken	10,90	
Roastbeef vom heimischen Rind mit Sauce Tartar	16,90	
Beef Tartar mit marinierte Kürbiswürfel, Toastbrot und Butter	16,90	

Köstliches aus dem Suppentopf...		
Klare Rindsuppe mit Frittaten	4,50	
Kürbiscremesuppe V	5,80	

Sehr beliebt vom regionalen Schwein...		
Surschnitzel	10,10	
Cordon Bleu	14,90	

oder vom steirischen Huhn aus dem Sulmtal...		
Hühnerfilet gebacken	11,20	
Hühnerfilet gegrillt mit mediterranem Gemüse	15,20	

für unsere lieben vegetarischen Gäste...		
Champignons geb. mit Sauce Tartar	9,50	
Mediterranes Gemüsegröstl V	11,90	
Kürbis gebacken mit Sauce Tartar	11,90	
Kürbisgulasch	10,90	

Herbstzeit		
Kürbiscordon Bleu mit Sauce Tartar und Preiselbeeren	15,90	
Hirschragout mit Knödel	17,90	
Geschmorte Schweinsbackerl in Rotweinjus mit Kartoffel-Selleriepüree	18,90	

Bunter Blattsalat		
mit Ziegenkäse und marinierten Kürbiswürfel	15,90	
mit gegrillten Hühnerstreifen	15,20	
mit gebackenen Hühnerstreifen	15,20	

Wenn Sie einen gemischten Salat dazu wünschen, bitten wir Sie, ein Hühnerfilet gegrillt oder gebacken mit gemischtem Salat zu bestellen

Vielen Dank!

für unsere herzlich willkommenen kleinen Gäste...		
Kinderschnitzel (Huhn)		
mit Pommes Frites & Ketchup	8,90	

aber nichts geht ohne die beliebten Klassiker...		
Blunzn mit Speckkraut und Rösti	11,20	
Schweinsbraten mit Knödel und Speckkraut	15,90	

aus der Heurigenvitrine, solange der Vorrat reicht..		
Hühnerhaxerl gegrillt	6,50	
Faschierte Laibchen 2 Stk.	7,00	

Frisch vom Fisch		
Zander gegrillt oder gebacken	16,90	
mit Rosmarinkartoffeln		
Garnelen gegrillt auf mediterranem Gemüse	20,90	

Beilagen		
Gemischter Salat (Kartoffel/Gurke/Kraut)	4,50	
Kartoffelsalat	4,50	
Blattsalat	4,50	
Schwarzwurzelsalat	4,50	
Mediterranes Gemüse	5,20	
Reis/Rosmarinkartoffeln/Rösti/Knödel	3,50	
Pommes Frites mit Ketchup	4,00	
Pommes Frites mit Trüffelmayonnaise	6,50	

Unser Heurigenschmankerl...		
Aufstrichteller (Liptauer / Heurigen / Ei)	5,90	
Aufstrichbrot (Liptauer/ Ei / Heurigen / Grammelschmalz)	3,80	
Thum-Schinkenbrot mit Kren & Gurkerl	6,90	
Puchegger´s Rauchschinkenbrot mit Pfefferoni	6,20	
Schweinsbratenbrot mit Kren	6,20	
Brat´l-Teller mit Kren & Gurkerl	8,20	
Thum Beinschinkenteller garniert	8,90	
Winzerteller		
Thum-Schinken/Puchegger´s Rauchschinken		
Blunzn / Käse / Aufstrich / Kren / Gurkerl / Pfefferoni / Senf	14,90	

Curry-Huhnsalat	8,90	
Linsen Schafkäse Salat	8,90	
Saure Wurst mit Zwiebel	8,20	

Zum süßen Abschluss...		
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster	9,50	
Tichy´s Eismarillenknödel garniert- 1 Stk.	5,90	
Himbeer-Joghurt-Schnitte (zuckerfrei, glutenfrei & super gut)	5,80	
Veronikas Bitterschokoladentorte	5,60	
Kardinalschnitte	5,60	
Topfenstrudel	5,50	
mit Vanillesauce	7,50	
Punschkrapfen	5,50	
Florentiner	3,80	
Schaumrolle	2,90	
Linzer Auge	2,90	

oder darf es vielleicht eine Auswahl unserer österreichischen und internationalen Käsespezialitäten sein...		
Käseteller klein Hart- & Weichkäse garniert	14,90	
Käseteller groß Hart- & Weichkäse garniert	24,90	
Brot / Gebäck	2,00 / 2,50	

Fragen Sie bitte auch nach unserem Tagesteller...

ALLE SPEISEN BITTE BEI TISCH BESTELLEN

KEINE BESTELLUNGEN BEIM BUFFET MÖGLICH

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Wir freuen uns sehr, dass wir Ihr Gastgeber sein dürfen

und wünschen Ihnen eine gemütliche Heurigenzeit.